

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Muhammad, Andy. 2011.” Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdriffa* Linn) Untuk Peningkatan Kualitas Yogurt” dalam jurnal Agrisistem, Desember 2011, Vol. 7 No. 2, ISSN 1858-4330. Halaman: 96-105.
- Asih.2007.Rosella.<http://asihmtq.blogspot.com/2007/12/bunga-rosella.html>(diakses tanggal 16 oktober 2013)
- Astawan. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan M. Dan Andreas L.K. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bahar. B. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Budiyono. 2009. *Statistika untuk Penelitian*. Surakarta: UNS Press.
- Devi, Nirmala. 2010. *Nutrition and Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- DeMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. ITB.Bandung.
- Direktorat Gizi Depkes. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata.
- Gardjito M., Djuwandi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Umum Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Penerbit Kencana Pernada Media Group.
- Hidayat N., Padaga, M.C., dan Suhartini, S. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Isnaini, Lailatul. 2010. “Ekstraksi Pewarna Merah Cair Alami Berantioksidan Dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dan Aplikasinya Pada Produk Pangan”, dalam jurnal *Teknologi Pertanian* Vol. 11 No. 1 (April 2010), Hal 18 – 26.
- Junaedi, Edi., Sufrida Y., dan Gusti, Mira, R. 2013. *Hepertensi Kandas Berkat Herbal*. Jakarta: FMedia(Imprint ArgoMedia Pustaka).

- Kalimas,P.2012.”*Organoleptik*”.(<http://putrakalimas.blogspot.com/2011/03/organoleptik.html>) (diakses pada tanggal 15 oktober 2013)
- Kristiyanto, Dhanang, Hary.2012.” Pemanfaatan Buah Sukun (*Arthocarpus communis* Forst) Dalam Pembuatan *Yoghurt* Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Surakarta :Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kurniawati, Hanif. 2011.” Uji Vitamin B₂ (Riboflavin) Pada *Yoghurt* Susu Kambing (*Capra hircus*) dengan Penambahan Buah Markisa Kuning (*passiflora edulis* var. *flavicapra*). Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lehninger, Alberty I. dkk. 1995. *Dasar- Dasar Biokimia Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Lily Surayya, Eka Putri, Dede Sukandar. 2008. “Konversi Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Menjadi Bioetanol melalui Hidrolisis Asam dan Fermentasi”, dalam jurnal Biodiversitas ISSN: 1412-033XVolume 9, Nomor 2 April 2008, Halaman: 112-116.
- Lengkey, Hendronoto A.W. dkk. 2009. “Pengaruh Penggunaan Tingkat Persentasi Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nugget Ayam”, dalam jurnal ISBN : 978 – 602 – 95808 – 0 – 8 yang disampaikan di seminar nasional Fakultas Peternakan Unpad. Universitas padjajaran.
- Matoharsono, Soeharso. 2006. *Biokimia 1*. Yogyakarta: UGM Press.
- Mukaromah, ummu, dkk. 2010.” Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, Ph Dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*, L) Berdasarkan Cara Ekstraksi”, dalam jurnal pangan dan gizi vol.01 no .01 tahun 2010, halaman:43-51
- Mustofiah, Dewi. 2011. *Bunga- Bunga Sekitar Kaya Obat Untuk Kesehatan*. Jogjakarta: Buku Biru.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. IPB . Bogor
- Noor, Zuheid. 1992. *Senyawa Anti Gizi*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas – Pangan Dan Gizi UGM

- Nur Richana dan Titi Chandra Sunarti. 2004. "Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili" dalam jurnal J.Pascapanen 1(1) 2004: 29-37.
- Purwakasari, Dina.2012." *Spaghetti* Ganyong Dalam Penyajian dan Pengolahan Makanan Berselera Internasional". Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmawati, R. 2012. *Budidaya Rosella*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Riandini, N. 2008. *Bahan Kimia Dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Richana, Nur.2012. Araceae dan Dioscorea: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia. Bandung: Nuansa.
- Rini, Novita. 2011." Uji Kadar Vitamin C (*Asam askorbat*) dan Protein Yoghurt Susu Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak (*Annona muricata*). Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Supriyatna, E .2011.Manfaat Bunga Rosella Sebagai Tanaman Obat.<http://kesehatan.kompasiana.Com/medis/2011/07/13/manfaat-bunga-rosella-sebagai-tanaman-obat/>
- Susilorini, T.E, dan M.E, Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tjptosoepono, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tri Susanto dan Budi Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : PT Bina Ilmu.
- Widuri, H, dan Dedi, M.P. 2013. *Komponen Gizi dan Bahan Makanan Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Wijaya, Maris. 2011." Uji Vitamin C dan Organoleptik Terhadap Jelly Dari Buah Apel Hijau (*malus domestica*) Dengan Penambahan Gula Pasir dan Pectin dari Albedo Kulit Durian (*Durio Zibethinus*). Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.